Plaza Conde Valle Suchil. 9, 1º A
28015 Madrid
Tel: 902 30 50 80





COCINAS

Dingras

Desengrasante en Frío



Desengrasante concentrado para la limpieza de instalaciones y útiles de trabajo en la industria alimentaria.

Gran rendimiento, rapidez y eficacia.

Disuelve las grasas animales, vegetales, incluso las minerales.

No es tóxico ni inflamable.

No ataca al hierro ni a los vitrificados.



PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL

Dingras

PROPIEDADES

Compuesto químico muy potente adecuado para la limpieza de instalaciones y útiles de trabajo en la industria alimentaria.
Su reserva alcalina le hace apropiado para la eliminación de grasas y aceites.
Los componentes que entran en su formulación confieren rapidez y eficacia al preparado, facilitando su penetración en los lugares de difícil acceso, disolviendo todo tipo de materia orgánica.
Disuelve las grasas, tanto las de tipo animal como las de tipo vegetal, saponificándolas y emulsionándolas.
No ataca al hierro, ni a los vitrificados.
Totalmente soluble en agua. A las concentraciones de uso no es tóxico ni inflamable.
No aplicar sobre superficies de aluminio o zinc.
Su aplicación con equipos de espuma permite limpiar grandes superficies con un considerable ahorro de tiempo y mano de obra. La espuma formada aumenta el tiempo de acción del mismo con lo que la operación de limpieza es más efectiva.

APLICACIONES

Ideal para limpieza de suelos grasientos en mataderos, granjas, salas de despiece y cocinas.
Limpieza de freidoras en hostelería y restauración. Limpieza de planchas de cocina, asadores de pollos, campanas extractoras de acero inoxidable.
Adecuado para la limpieza de hornos rotativos de gas-oil en la industria panificadora.
En la limpieza de instalaciones y vehículos frigoríficos, así como de transporte ganadero y similar en industria alimentaria.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto	Líquido rojo no viscoso
Peso específico	1.089 +/ - 0.008
PH	12,50
Olor	Característico

Cumple la legislación vigente sobre Biodegradabilidad y el Reglamento Técnico Sanitario sobre Detergentes RGSA N º 37.0000.1494/ M.

MODO DE EMPLEO

Aplicar diluido en agua, en la proporción de 1:1 a 1: 10 según el tipo de suciedad a eliminar.
Dejar actuar el producto unos instantes.
Frotar enérgicamente. Aclarar con agua fría.
Las superficies tratadas quedarán exentas de grasa y suciedad.
Planchas de asar y de cocinar:
Una vez la plancha esté tibia, desengrasarla con Dingras.
Dejar actuar el producto un instante.
Fregar enérgicamente para la eliminación total de la grasa residual.

PRESENTACIÓN

Caja de 4 unidades de 5 l.

PRECAUCIONES

Irritante.
R 36/38 Irrita los ojos y la piel.
S2 Manténgase fuera del alcance de los niños.
S 26 En caso de contacto con los ojos lávese inmediata y abundantemente con agua y acuda a un medico.
En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica. Tel: 91 562 04 20
No ingerir.

Plaza Conde Valle Suchil. 9, 1º A
28015 Madrid
Tel: 902 30 50 80

PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL

